



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA ELÉCTRICA
ED-2354**

FOTOGRAFÍA

ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM

 **PREMIER**

ESPECIFICACIONES

Voltaje	AC110V
Frecuencia	60Hz
Tiempo de operación	3 minutos ON, 10 minutos OFF
Interruptor	5 velocidades
Potencia	250W
Revoluciones	1100-1400 rpm
Dimensiones	224 x 108 x 150 (Alto, Ancho, Largo) mm
Peso	1.3 Kg Aprox.
Color	Blanco/Amarillo o Amarillo/Azul
Accesorios	Batidores, ganchos

PRECAUCIONES

- Antes de conectar la batidora asegúrese de que el voltaje de la unidad coincida con el recinto.
- El gancho con arandela debe ser puesto en el orificio izquierdo.
- No toque los batidores con las manos, espátula, cuchara o cualquier otro objeto mientras la batidora está en funcionamiento.
- No utilice los batidores para mezclar ingredientes fuertes o sólidos, como por ejemplo, mantequilla congelada o masas.
- No lave el compartimiento principal dentro del agua. Si la batidora cae accidentalmente dentro del agua, no intente alcanzarla con las manos; desconéctela de inmediato y llévela a revisión con personal técnico autorizado.
- No utilice la batidora por un tiempo seguido prolongado y que el motor puede sobrecalentarse. No la utilice por más de 3 minutos seguidos.
- Utilice la batidora únicamente para el propósito que fue diseñada.
- Antes de comenzar a usarla asegúrese que el interruptor está en OFF, es decir apagado, y al terminar de usarla recuerde siempre apagarla y desconectarla.

LIMPIEZA

1. Desconecte la unidad.
2. Lave los batidores con agua y luego séquelos.
3. La unidad principal límpiela con una prenda húmeda suave.
4. No utilice productos químicos como benzina, tiner o alcohol ya que esta daña el acabado.

CONTROL DE VELOCIDAD

La batidora cuenta con 5 velocidades diferentes. Se recomienda comenzar por la más baja y aumentar gradualmente a la que necesite.

BAJA

Velocidad 1

Para mezclar harina o ingredientes secos con otros ingredientes líquidos.

Velocidad 2

Para mezclar batidos suaves como por ejemplo waffles, pancakes o salsas.

MEDIA

Velocidad 3

Para hacer crema con azúcar y mantequilla o para batir huevos en mezclas. Para preparar que especifiquen la velocidad media.

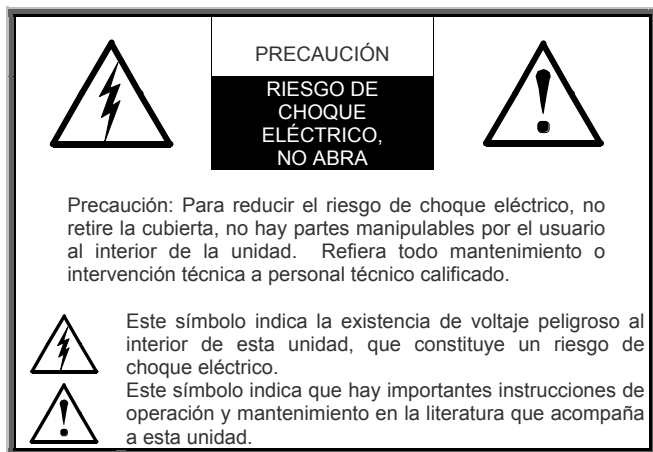
Velocidad 4

Para batir huevos enteros, postres congelados u otro tipo de mezclas.

ALTA

Velocidad 5

Para batir cremas, clara de huevo, puré de papa otros vegetales.



NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.



**INSTRUCTION MANUAL
ELECTRIC MIXER
ED-2354**

PICTURE

DEAR COSTUMER

Congratulations for your purchase!

Please read this manual carefully and keep it for future reference.

If you need additional support please write to: info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM

 **PREMIER**

SPECIFICATIONS

Voltage	AC110V
Frequency	60Hz
Time or operation	3 minutes ON, 10 minutes OFF
Interrupter	5 speeds
Power	250W
Revolutions	1100-1400 rpm
Dimensions	224 x 108 x 150 (Height, Wide, Large) mm
Weight	1.3 Kg Aprox.
Color	White/Yellow or White/Blue
Accessories	Beaters, hooks

CAUTION

- Before connecting the unit be sure that the voltage are the same than your local supply.
- The hook with washer must be inserted into the left opening.
- Do not touch the beaters with hands, spatula, spoon, etc. during operation.
- Do not use the beaters to mix hard ingredients such as frozen butter or dough.
- Never wash the motor housing in water. If the mixer is accidentally immersed do not try to reach it; unplug immediately and take to revision at authorized workshop.
- Do not use the mixer for long time continuously because the motor can overheat. Do not use it longer than 3 minutes.
- Use the mixer only for its design purpose.
- Before starting make sure that it is OFF, and after using it remember to turn it off again.

CLEANING

1. Unplug the device.
2. Wash the beaters and then dry them.
3. Clean the motor housing with a damp cloth.
4. Do not use chemical products such as benzene, thinner or alcohol, because they may alter the cover.

SPEED CONTROL

The hand mixer has 5 different speeds. It is recommended to start at the lowest one and then move up by steps to the one you need.

LOW

Speed 1

To blend in flour/dry ingredients and liquids.

Speed 2

To mix thin batters such as waffles, pancakes or sauces.

MEDIUM

Speed 3

To cream butter and sugar, to beat eggs into batters and cookie dough. To prepare cake mixes specifying medium speed.

Speed 4

To beat whole eggs, frozen desserts; to mix light batters such as popovers.

HIGH

Speed 5

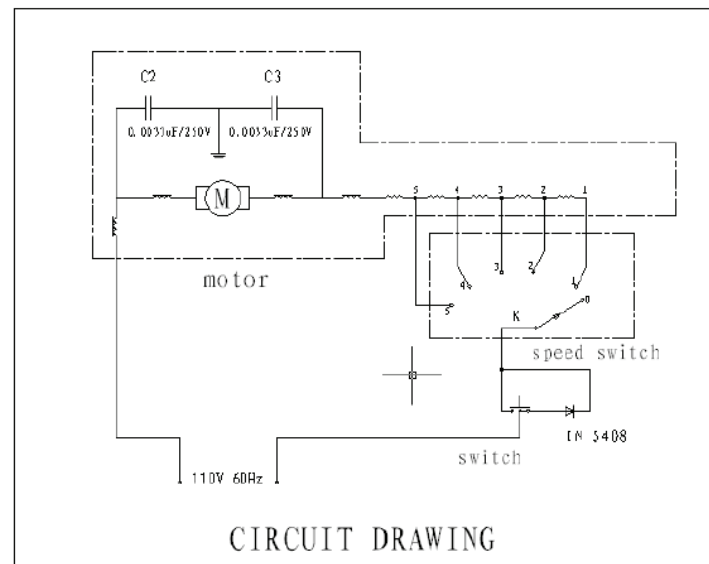
To whip cream, beat eggs whites, mash potatoes and other vegetables as turnips and squash.

	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN	
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for costumers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.		
	This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.	
	This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.	

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

CIRCUIT DIAGRAM/DIAGRAMA DE CIRCUITOS



CIRCUIT DRAWING